






La mejor *gastronomía*
en las mejores *manos*

LUNES 29 DE ENERO

- 11:00 - 11:45 ■ Cata y degustación de Quesos Filloy
- 12:00 - 12:45 ■ Cata de vinos con Denominación de Origen Protegida Sierra de Salamanca
- 13:00 - 13:45 ■ Cata y degustación de Hornazo de Salamanca Marca de Garantía
- 14:00 - 14:45 ■ Cata de vinos con Denominación de Origen Arribes
- 15:00 - 15:45 ■ Cata y degustación de Quesos Carlos Navas
- 12:00 - 12:45 ■ Casa Conrado: “Steak tartar de solomillo Ternera Charra Marca de Garantía”
- 13:00 - 13:45 ■ Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes:
“Presa ibérica Garcigrande a baja temperatura glaseada, con crema de coliflor con mantequilla noisette”
- 14:00 - 14:45 ■ Viró Gastrobar: “Panipuri de morcilla con Queso de cabra Filloy”
- 15:00 - 15:45 ■ Café Bar Especial XireX: “Tarta de Queso curado Carlos Navas”
- 11:00 - 18:00 ■ Cortador de jamón y embutidos con Garcigrande de Bellota

 ZONA SHOWCOOKING
 ZONA PRODUCTORES
 ZONA IBÉRICA



Carlos Navas








La mejor *gastronomía*
en las mejores *manos*

MARTES 30 DE ENERO

- 11:00 - 11:45 ■ Cata y degustación de Quesos de Hinojosa
- 12:00 - 12:45 ■ Cata y degustación de obleas y elaboraciones con Pan de Ángel
- 13:00 - 13:45 ■ Cata de vinos con Castillo del Buen Amor Bodega
- 14:00 - 14:45 ■ Cata y degustación con Confitería Santa Lucía
- 15:00 - 15:45 ■ Cata de Aceite de Oliva virgen extra AQ5 Sabores
- 16:00 - 16:45 ■ Cata y degustación de frutos secos y Patatas Fritas Fátima
- 13:00 - 13:45 ■ Restaurante Castillo del Buen Amor: "Samosa de obleas Pan de Ángel rellena de Queso de Hinojosa, pistachos y miel"
- 14:00 - 14:45 ■ Los Álamos Gastrolab: "Carrillera de pachucho en Bandeja"
- 15:00 - 15:45 ■ Restaurante Estoril: "Tartar de Salchichón ibérico Torrencinas con Patatas Fritas Fátima"
- 10:00 - 14:00 ■ Cortador de jamón y embutidos con Luis Domingo Ibéricos - Guijuelo
- 14:15 - 18:15 ■ Cortador de jamón y embutidos con Rodilla & González - Torrencinas

-  ZONA SHOWCOOKING
-  ZONA PRODUCTORES
-  ZONA IBÉRICA





La mejor *gastronomía*
en las mejores *manos*

MIÉRCOLES 31 DE ENERO

- 11:00 - 11:45 ■ Cata y degustación de Legumbres Espino
- 12:00 - 12:45 ■ Cata y degustación de productos La Margarita Antonia
- 13:00 - 13:45 ■ Cata de vinos con Bodega Julián Madruga
- 14:00 - 14:45 ■ Cata y degustación de Quesos Amado Charra y Quesería Carralejos
- 15:00 - 15:45 ■ Cata de Aceite de Oliva virgen extra Aceiteros del Águeda
- 13:00 - 13:45 ■ Restaurante Don Fadrique: "Garbanzos de Pedrosillo Marca de Garantía con piel de cerdo Ibéricos Crego y piel de garbanzo"
- 14:00 - 14:45 ■ Restaurante Castillo de Montemayor: "Dalky de hummus de Garbanzos de Pedrosillo Legumbres Espino, yogur de oveja Amado Charra y brocheta de verduras agrídulces La Margarita Antonia"
- 15:00 - 15:45 ■ Escuela Hostelería Salamanca: "Spanish Paneer"
- 11:00 - 18:00 ■ Cortador de jamón y embutidos con Ibéricos Crego